

LE SELEZIONI



SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Formato bottiglia (ml): 750

Zona Doc: Friuli Colli Orientali –
M. G. A. Schioppettino di Prepotto

Età dei vigneti: 12/14 anni

Esposizione dei vigneti: collinare
Sud/Est

Terreno: ponca (marna eocenica)

Altitudine: da 250 a 350 mt s.l.m.

Uve: Schioppettino

Forma di allevamento: Guyot
monolaterale

Densità: 5.000 piante/ha

Vendemmia: manuale su cassette
max 12 kg nel mese di ottobre

Vinificazione: in vasche termo
condizionate di cemento a 25-27°
per almeno 15 gg.

Con rimontaggi e delestage

Affinamento: in accordo con il
disciplinare delle MGA di Prepotto
18 mesi in botti di rovere di Slavonia
(troncoconiche) e tonneau da 500 Lt

Colore: rosso rubino intenso

Aroma: deciso ed ampio di pepe e
spezie, frutti di bosco e netta prugna
con finale di marasca

Gusto: vino rosso secco, elegante
e morbido con riscontro olfattivo di
frutta e spezie. I tannini sono vellutati
di ottima struttura e persistenza

Longevità: 10/12 anni e anche oltre

Abbinamenti gastronomici: selvag-
gina da piuma, stinco al forno, griglia-
te di carne, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16/18° C